

GROUPES MIDI - ÉTÉ 2019



ENTRÉE / APPETIZER

SOUPE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

OU

SALADE VERTE

GREEN SALAD

PLAT / MAIN

LEGUMES RÔTIS, SALADE DE QUINOA ROUGE
AU BEURRE DE TOURNESOL, HOUMOUS, CHIPS DE KALE

ROASTED VEGETABLES, HUMMUS, KALE CHIPS

RED QUINOA SALAD WITH SUNFLOWER BUTTER

OU

FILET DE DORADE ROYALE,
PURÉE DE CHOU-FLEUR, RAPINIS,
PETITS POIS, SAUCE AMANDINE

SEA BREEM, CAULIFLOWER PUREE, RAPINI

GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE,
SALADE D'ÉPINARDS ET LÉGUMES MARINÉS,
PDT GRELOTS, VINAIGRETTE ORANGE ET BALSAMIQUE BLANC

DUCK LEG CONFIT, SPINACH AND MARINATED VEGETABLES SALAD,

POTATOES, WHITE BALSAMIC AND ORANGE SAUCE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE

CANDY CAP MUSHROOM CREME BRULEE

OU

TARTELETTE À LA LIME ET AU BASILIC,
CRÈME PISTACHE, MOUSSE FRAMBOISE

LIME AND BASIL TARTLET, PISTACHIO CREAM, RASPBERRY MOUSSE

30\$ (VIN, TAXES ET SERVICE EN SUS / WINE, TAXES AND SERVICE ARE NOT INCLUDED)

GROUPES MIDI - ÉTÉ 2019



AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE / APPETIZER

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

OU

KALE FAÇON CÉSAR, CHIPS DE PROSCIUTTO,
CREVETTES NORDIQUES PANÉES

KALE CESAR SALAD, PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC SHRIMPS

OU

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, CHIPS DE BAGEL, SALADE DE ROQUETTE

SALMON TARTAR, AVOCADO, BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD

OU

TOMATES ANCESTRALES, MOZZARELLA DU QUEBEC, BASILIC ET VIEUX BALSAMIQUE

HEIRLOOM TOMATOES, QUEBEC MOZZARELLA, BASIL AND AGED BALSAMIC VINEGAR

PLAT / MAIN

PÂTES DU JOUR / *PASTA OF THE DAY*

OU

LEGUMES RÔTIS, SALADE DE QUINOA ROUGE
AU BEURRE DE TOURNESOL, HOUMOUS, CHIPS DE KALE

ROASTED VEGETABLES, HUMMUS, KALE CHIPS RED QUINOA SALAD WITH SUNFLOWER BUTTER

OU

FILET DE DORADE ROYALE, PURÉE DE CHOU-FLEUR,
RAPINIS, PETITS POIS, SAUCE AMANDINE

SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, RAPINI GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE, SALADE D'ÉPINARDS ET LÉGUMES MARINÉS,
PDT GRELOTS, VINAIGRETTE BALSAMIC BLANC ET ORANGE

*DUCK LEG CONFIT, SPINACH AND MARINATED VEGETABLES SALAD, POTATOES,
WHITE BALSAMIC AND ORANGE SAUCE*

OU

TARTARE DE BŒUF CLASSIC, FRITES

CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE

CANDY CAP MUSHROOM CREME BRULEE

OU

TARTELETTE À LA LIME ET AU BASILIC,

CRÈME PISTACHE, MOUSSE FRAMBOISE

LIME AND BASIL TARTLET, PISTACHIO CREAM, RASPBERRY MOUSSE

40\$ (VIN, TAXES ET SERVICE EN SUS / WINE, TAXES AND SERVICE ARE NOT INCLUDED)

GROUPES SOIR - ÉTÉ 2019



ENTRÉE / APPETIZER

SOUPE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

OU

SALADE VERTE

GREEN SALAD

OU

SALADE DE KALE FAÇON CÉSAR,
CHIPS DE PROSCIUTTO, CREVETTES NORDIQUES PANÉES

KALE CESAR SALAD, PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC SHRIMPS

PLAT / MAIN

LEGUMES RÔTIS, SALADE DE QUINOA ROUGE
AU BEURRE DE TOURNESOL, HOUMOUS, CHIPS DE KALE

*ROASTED VEGETABLES, HUMMUS, KALE CHIPS
RED QUINOA SALAD WITH SUNFLOWER BUTTER*

OU

FILET DE DORADE ROYALE, PURÉE DE CHOU-FLEUR,
RAPINIS, PETITS POIS, SAUCE AMANDINE

*SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, RAPINI
GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE*

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE, SALADE D'ÉPINARDS ET LÉGUMES MARINÉS,
PDT GRELOTS, VINAIGRETTE ORANGE ET BALSAMIQUE BLANC

*PRESERVED DUCK LEG, SPINACH AND MARINATED VEGETABLES SALAD,
POTATOES, WHITE BALSAMIC AND ORANGE SAUCE*

OU

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES

CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE

CANDY CAP MUSHROOM CREME BRULEE

OU

TARTELETTE À LA LIME ET AU BASILIC,

CRÈME PISTACHE, MOUSSE FRAMBOISE

LIME AND BASIL TARTLET, PISTACHIO CREAM, RASPBERRY MOUSSE

45\$ (vin, taxes et service en sus / wine, taxes and service are not included)

GROUPES SOIR - ÉTÉ 2019



AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE / APPETIZER

TOMATES ANCESTRALES, MOZZARELLA DU QUEBEC, BASILIC ET VIEUX BALSAMIQUE
HEIRLOOM TOMATOES, QUEBEC MOZZARELLA, BASIL AND AGED BALSAMIC VINEGAR

OU

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, CHIPS DE BAGEL, SALADE DE ROQUETTE
SALMON TARTAR, AVOCADO, BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD

OU

PIEVRE GRILLÉE, SALADE DE LENTILLES ET TOMATES,
CHORIZO CROUSTILLANT, GREMOLATA
GRILLED OCTOPUS, LENTILS AND TOMATO SALAD, CRISPY CHORIZO, GREMOLATA SAUCE

OU

SALADE DE KALE FAÇON CÉSAR, CHIPS DE PROSCIUTTO, CREVETTES NORDIQUES PANÉES
KALE CESAR SALAD, PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC SHRIMPS

PLAT / MAIN

PÂTES DU JOUR / *PASTA OF THE DAY*

OU

LEGUMES RÔTIS, SALADE DE QUINOA ROUGE AU BEURRE DE TOURNESOL,
HOUMOUS, CHIPS DE KALE
ROASTED VEGETABLES, HUMMUS, KALE CHIPS, RED QUINOA SALAD WITH SUNFLOWER BUTTER

OU

FILET DE DORADE ROYALE, PURÉE DE CHOU-FLEUR,
RABIOLES, RAPINIS, SAUCE AMANDINE
SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP, RAPINI, AMANDINE SAUCE

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE, SALADE D'ÉPINARDS ET LÉGUMES MARINÉS, PDT GRELOTS
VINAIGRETTE ORANGE ET BALSAMIQUE BLANC
*DUCK LEG CONFIT, SPINACH AND MARINATED VEGETABLES SALAD, POTATOES,
WHITE BALSAMIC AND ORANGE SAUCE*

OU

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES
CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE
CANDY CAP MUSHROOM CREME BRULEE

OU

TARTELETTE À LA LIME ET AU BASILIC, CRÈME PISTACHE, MOUSSE FRAMBOISE
LIME AND BASIL TARTLET, PISTACHIO CREAM, RASPBERRY MOUSSE

OU

PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE, BISCUIT AU CHOCOLAT SANS FARINE, CERISES AMARENA
VANILLA FROZEN PARFAIT, FLOUR FREE CHOCOLATE BISCUIT, AMARENA CHERRY

55\$ (vin, taxes et service en sus / wine, taxes and service are not included)